

ANNAVAGANAM

CUISINE TRADITIONNELLE INDIENNE

DEPUIS 1995



Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant



www.annavaganam.fr

LES ENTRÉES



LES CLASSIQUES (ENTRÉES)

- SAMOSA**  5
Chaussons de pommes de terre, petits pois et épices variées
- CUTLUT** 5
Beignets de pommes de terre écrasées et thon mariné, enrobé de chapelure
- ROLLS**  5
Rouleaux de pommes de terre et bœuf épicés enrobé de chapelure
- RAITA**   5
Salade de légumes aux épices et yaourt
- SOUPE**  5
Soupe de légumes préparés au épices et coriandre
- MIX PAKORA**  6
Beignets de légumes variés à la farine de pois chiche

LES GRILLADES (ENTRÉES)

- POULET TANDOORI** 6
Poulet mariné dans une sauce yaourt et épices tandoori, grillé au four
- POULET TIKKA** 7
Poulet désossé mariné dans une sauce aux épices, grillé au four
- PANEER TIKKA SAUTÉ**  8
Fromage marinés sautés avec des oignons, poivrons et ail
- BŒUF SEEKH KEBAB SAUTÉ** 9
Brochette de boeuf haché, épicé et aux herbes cuit au four sauté avec poivron et ail
- SAUMON TIKKA** 12
Saumon mariné dans une sauce yaourt et épices grillé au four
- CREVETTES TIKKA SAUTÉ** 12
Crevettes marinées sautées avec des oignons, poivrons et ail

SOLO OU À PARTAGER (ENTRÉES)

- PLATEAU GRILLADES TANDOORI** 22
Assortiment de grillades tandoori
- PLATEAU MIXTE** 22
Assortiment de grillades tandoori et entrées classiques

ACCOMPAGNEMENTS

- RIZ BASMATI**  3,5
Riz basmati préparé artisanalement, parfumé au safran et épices
- CHAPATI**  2
Pain indien à la farine complète sans levure
- NAAN NATURE**  2,5
Pain indien à pâte levée nature
- NAAN FROMAGE**  3,5
Pain indien à pâte levée au fromage
- NAAN FROMAGE AIL**  4
Pain indien à pâte levée au fromage et badigeonné d'ail

LES PLATS

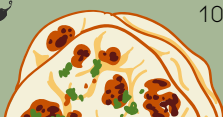
LES AUTHENTIQUES (PLATS)

AU CHOIX PARMIS :

- POULET - LÉGUMES  - BOEUF (+2 €)
CREVETTES (+3 €) - AGNEAU (+3,5 €)

Notre sauce gravy curry est préparée de manière artisanale, avec la même recette depuis 1995

- MASSALA** 8
Curry traditionnel
- MUGALI** 9
Curry, noix de cajoux et oeuf
- VINDALOO**  9
Curry piquant et pommes de terre
- CHENNAI**  9
Curry du sud très piquant et tomates
- KORMA** 10
Curry, yaourt et noix de cajoux
- PALAK** 10
Epinards et herbes
- JALFREZI** 10
Curry, poivrons et oignons grillés
- BUTTER** 11
Curry sucré, beurre et crème
- BIRIYANI** 13
Riz mijoté préparé au curry avec épices et fines herbes



LES SPECIALITÉS (PLATS)

LE SAPPADU 19

Plateau complet comprenant deux viandes, des légumes, salade et riz. (Version veggie possible)

POULET AU BEURRE ANCESTRALE 12

Poulet tandoori dans une sauce à base d'amende et beurre avec des tomates, oignons et crème fraîche

POULET TIKKA MASSALA 12

Poulet tikka, préparé dans une sauce à base de tomates, poivrons, oignons et crème fraîche

POULET FRIED NAAN 14

Poulet aux épices sauté, avec du pain naan en morceau, des légumes, curry et soja

AGNEAU ANNAM 14

Agneau au curry avec viande haché, petits pois et crème fraîche

SAUMON PONNA GRILL 14

Saumon cuit dans le four, préparé au curry avec des poivrons grillés, oignons, tomates et crème

DHAAL 8

Lentilles préparés avec coriandre et épices

BAIGAN BARTHA 9

Aubergine grillée au four et oignon préparé au curry

MATTAR PANEER 9

Petits pois, fromage maison, et sauce au curry

LES DESSERTS

CREME MANGUE CHOCO 6

Crème de mangue, coulis de chocolat et biscuit speculoos

KULFI 6

Glace indienne à la pistache, lait, noix de cajou

GULAB JAMON 5.5

Beignet au sirop parfumé à l'eau de coco

LADDOU 4.5

Gâteau de semoule, amandes, noix de cajou et cardamome

SALADE DE FRUITS 5

GLACE 4.5

3 boules au choix parmi : vanille, chocolat, café, fraise ou citron

MENUS



PLATEAU DU MIDI 13,9

Midi (en semaine)

verre de vin **ou** thé épices **ou** icetea maison

+

Assortiment d'entrées
(*raita et mix pakora*)

+

Plat : Poulet massala **ou** Boeuf massala

servi avec du riz et un plat de légumes

+

Dessert : Laddou ou Glace (une boule)

MENU ANNAM 18,9

Midi et Soir

1 entrée parmi

(poulet tandoori, cutlut, raita, rolls)

+

1 plat parmi

(massala, mugali, vindaloo, chennai)

Au choix : poulet ou légumes ou boeuf

servi avec du riz

+

1 dessert parmi

(gulab jamon, laddou, glace 2 boules, crème mangue choco (+1€))

MENU ENFANT (-10 ANS) 9,9

Poulet ou boeuf crémeux parfumé

+

Riz basmati et salade

+

Glace 1 boule ou Laddou

BOISSONS

LES MOCKTAILS

ROSE MILK COCO 4

Boisson traditionnelle à base de lait, fleur de rose et coco

LASSI MANGO 5

Boisson traditionnelle indienne à base de lait et yaourt et de mangue

GINGERMINT 5,5

Gingembre, menthe, citron, sirop de canne et eau pétillante

TEA LOVER 5,5

Thé au épices glacé, parfumé à la cannelle et framboise

LES SOFTS

EAU PLATE - EVIAN (50 CL) 3,5

EAU GAZEUSE - BADOIT (50 CL) 3,5

EAU GAZEUSE - PERRIER (20 CL) 3

COCA COLA (33CL) 3,5

COCA COLA ZERO (33CL) 3,5

ICE TEA (25CL) 3,5

ORANGINA (25CL) 3,5

JUS D'ORANGE (25CL) 3

JUS D'ANANAS (25CL) 3

LES CHAUDS

THÉ MENTHE (30CL) 2,5

THÉ ÉPICES (30CL) 2,5

THÉ CHAÏ ÉPICES (20CL) 3,5

CAFÉ 2

CAFÉ DECA 2

LES COCKTAILS

ANNAM HOUSE 6

Cocktail de la maison à base de vin blanc, gin, malibu coco et rose

GINGERHUM 6,5

Rhum, gingembre, menthe, citron, sirop de canne et eau pétillante

TEA STRONGER 6,5

Thé au épices glacé, parfumé à la cannelle et whisky

LES VINS

75 CL 37,5 CL

BROUILLY 28 15

BORDEAUX 19 12

COTE DU RHONE 15 9

TAVEL 28 15

COTE DE PROVENCE 24 14

COTE DU RHONE 15 9

MUSCADET 15 9

VERRE DE VIN (12CL) 4

Rouge, rosé ou blanc

LES APPEROS

WHISKY 4

VODKA 4

RHUM BLANC 4

RICARD 4

MARTINI 4

PORTO 4

KIR 4

BIÈRE INDIENNE KINGFISHER (33CL) 5

BIÈRE HEINEKEN (25CL) 3,5

BIÈRE LEFFE (25CL) 3,5